

## **CARTE DU SOIR**

**Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo**  
*These dishes have been thought by chef Thomas Danigo*

## ENTRÉE – STARTER

Gaspacho de petits pois menthe et basilic, brousse de chèvre frais du pays du Var <i>Greenpeas, mint and basil gazpacho, fresh goat cheese from our countryside</i>	18
Traditionnelle soupe de poissons de roche <i>Traditional rockfish soup</i>	22
Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse, vinaigrette tomate au basilic <i>Heirloom tomatoes, creamy burrata, tomato and basil dressing</i>	24
Crudo de thon rouge et pastèque au balsamique, sauce comme un gaspacho de tomates pimenté <i>Mediterranean bluefin tuna and watermelon, chili tomato sauce</i>	28
Ceviche de daurade beaux yeux, agrumes et sorbet coriandre basilic <i>Seabream from the golfe ceviche, citrus, coriander and basil sorbet</i>	32

## PLAT — MAIN

<b>Fregola sarda, légumes de nos maraîchers, champignons de saison</b>	<b>28</b>
<i>Fregola sarda, vegetables from our market gardeners, seasonal mushrooms</i>	
<b>Suprême de volaille rôti, jus infusé au thym, girolles et cœur de romaine</b>	<b>32</b>
<i>Roasted chicken breast, thyme jus, girolles and romaine salad</i>	
<b>Entrecôte Simmental grillée, légumes de nos maraîchers, pommes grenailles et chermoula</b>	<b>40</b>
<i>Grilled Simmental entrecote, vegetables from our market gardeners, new potatoes and chermoula sauce</i>	
<b>Rouget en portefeuille, fleur de courgette farcie à la provençale, harissa et jus corsé</b>	<b>46</b>
<i>Red mullet, stuffed zucchini blossom “à la provençale”, harissa and reduced jus</i>	

## PLAT – MAIN

<b>Carré d'agneau au thym, aubergine confite et condiments, herbes aromatiques</b>	<b>46</b>
<i>Grilled rack of lamb, candied eggplant and condiments, aromatic herbs</i>	
<b>Bourride de baudroie et palourdes</b>	<b>56</b>
<i>Monkfish and clams bourride</i>	
<b>Loup grillé, artichauts barigoule</b>	<b>60</b>
<i>Grilled seabass, artichokes barigoule</i>	
<b>Linguine au homard, tomates fraîches et jus des têtes</b>	<b>68</b>
<i>Lobster linguine, fresh tomatoes and lobster bisque</i>	

## FROMAGE — CHEESE

Sélection de fromages affinés du pays du Var  
par Julien Ragusa, salade mesclun

20

*Ripened cheese selection from our countryside  
by Julien Ragusa, mesclun salad*

## DESSERT – DESSERT

Glaces et sorbets maison <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	14
Crème légère au citron et basilic, tuile châtaigne et poudre d'huile d'olive <i>Lemon and basil whipped cream, chestnut biscuit and olive oil powder</i>	18
Mousse au chocolat, noisette du Piémont, croustillant cacao et glace noisette <i>Chocolate mousse, hazelnut from the Piemont, crispy cocoa and hazelnut ice cream</i>	18
Abricots rôtis au miel de lavande, crumble d'amandes et pignons de pin, ricotta et glace lavande <i>Roasted apricots in lavender honey, almonds and pine nuts crumble, ricotta cheese and lavender ice cream</i>	18
Nage de fruits rouges, infusion de la garrigue et tagète, meringue au fenouil <i>Berries in a garrigue and tagete infusion, fennel meringue</i>	20

